

Generalità		Caprino
Presentazione	<p><b>Caprino</b></p> <p>Formaggio grasso, fresco, semistagionato o stagionato, a pasta dura, prodotto da latte intero e crudo di capre al pascolo della montagna e collina lucana. Ha <b>forma</b> cilindrica con facce piane del diametro di 15÷20 cm, scanzo diritto di 8÷10 cm e peso di 0,5÷1 kg, con caratteristiche organolettiche che variano al crescere della stagionatura. La <b>crosta</b>, da sottile, morbida, poco elastica e di colore bianco, diventa più spessa, dura, di colore giallo-avorio o bruno chiaro (se con stagionatura in grotta e trattamento con olio); la <b>pasta</b> è compatta, poco elastica, più o meno dura con la stagionatura, con poche occhiature di piccole dimensioni, di colore da bianco ad avorio con il progredire della stagionatura; l'<b>odore/aroma</b> è mediamente intenso e persistente, con riconoscimenti lattici, erbacei e animali (ircino, specialmente a stagionatura prolungata); il <b>sapore</b> è armonico, può essere leggermente piccante con stagionatura avanzata. Fino a qualche mese di stagionatura viene utilizzato come ingrediente di insalate di verdure; più maturo è un ottimo formaggio da tavola; sufficientemente stagionato e grattugiato viene impiegato come ingrediente di primi piatti. Utilizzato tal quale, il caprino fresco si abbina meglio con vini bianchi leggeri, mentre quello più maturo predilige abbinamenti con vini strutturati, bianchi o rossi, morbidi, anche fruttati</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	<p>Nelle zone di montagna e collina di tutta la Regione.</p> <p>Provincia di <b>Matera</b>: tutto il territorio;</p> <p>Provincia di <b>Potenza</b>: tutto il territorio e, in particolare, nei comuni di: Viggianello, Rotonda, San Severino, Castelluccio inferiore.</p>
	Tipologie	-
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo</p> <p>Capre di razze miste</p>
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale.
Storia	<p>Il Caprino nasce dall'esigenza di mantenere l'apporto nutrizionale del latte delle capre che, pascolando soprattutto sulle alture, doveva essere conservato per alcuni mesi. L'utilizzo del caglio di capretto prodotto direttamente dai pastori era funzionale e facilitava questo obiettivo.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R.</li> <li>- <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo I.</i></li> </ul>	

Descrizione		Caprino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	--
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
Geometria forma	Conten. Grasso	Grasso
	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	<p>Piane</p> <p>Ø 15÷20</p>

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8+10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5+1,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, trattata (con trattamento con olio), con muffe (con stagionatura in grotta)
	<b>Aspetto</b>	Superficie rigata con i segni delle fuscelle
	<b>Colore</b>	Bianco+Giallo-avorio (Buno chiaro se con stagionatura in grotta e trattamento con olio)
	<b>Spessore</b>	Sottile+Spessa (secondo stagionatura)
	<b>Consistenza</b>	Poco elastica, Morbida+Abbastanza dura (secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco+Avorio (più intenso secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, poco elastica, più o meno dura con la stagionatura Quando è fresco, la pasta può essere "gessata"
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Scarsa Tondeggiante Fine Poco uniforme
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Mediamente intenso e persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattici (lattico cotto), Erbacei (con una percepibile complessità aromatica, conferita dalle specie arbustive della macchia mediterranea che entrano nell'alimentazione delle capre al pascolo), Animali (ircino, specialmente a stagionatura prolungata)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Da leggermente piccante a mediamente piccante al protrarsi della stagionatura
<b>Struttura (in bocca)</b>		Da morbido a semiduro o duro al protrarsi della stagionatura, leggermente adesivo, abbastanza solubile e leggermente friabile a stagionatura avanzata
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Caprino</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Fresco viene utilizzato come ingrediente insalate di verdure; Più maturo è un ottimo formaggio da tavola
	<b>In cucina</b>	Se sufficientemente stagionato e grattugiato viene utilizzato come ingrediente di primi piatti
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Utilizzato tal quale, il caprino fresco si abbina meglio con vini bianchi leggeri, mentre quello più maturo predilige abbinamenti con vini strutturati, bianchi o rossi, morbidi, anche fruttati
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Caprino</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Febbraio+Luglio (stagione di pascolamento)			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>			100	

	<b>Provenienza</b>	Pascolo
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato ( <i>caccavo</i> ), fino alla temperatura di coagulazione
	<b>Temperatura</b>	A 36+40 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto
	<b>Tempo</b>	In circa 30 minuti il processo di coagulazione arriva a conclusione.
	<b>Tipo di caglio</b>	Di capretto, in pasta
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> "
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>Dopo averla lasciata riposare per breve tempo sotto siero, la cagliata si raccoglie manualmente in fucelle di giunco, pressandola con le dita e i palmi delle mani (<i>fugatura</i>) per favorire la veloce fuoriuscita del siero</p> <p>Le fucelle vengono lasciate sgocciolare per 24 ore</p> <p>Le forme prodotte, ancora nelle fucelle, vengono immerse nella <i>scotta</i> bollente, rimasta al termine della produzione della ricotta, per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15+20 minuti e quindi sistemate sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) dove vengono successivamente rivoltate più volte per l'espulsione del siero residuo, fino al mattino successivo quando inizia la salatura</p> <p>La salatura viene eseguita a secco, o in salamoia</p> <p>Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto per circa 48 ore prima di sistemarle nei locali di stagionatura</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 2 mesi e fino a oltre 1 anno
	<b>°C - UR%</b>	La stagionatura avviene generalmente in locale fresco e aerato, su scaffali con assi di legno

